

Colima was born to honour the incredible culture of food and hospitality to be found all around Mexico.

And the first building block for us is the tortilla. Together with our partner Nixtamaiz, who brings in only heirloom, non-GMO corn directly from farmers in Mexico and make the tortillas by hand, fresh, daily in his artisanal Tortilleria in Aalsmeer.

**Totopos con tres salsas** †VEG 6.5  
Corn nachos, homemade sauces

**Vieiras con salsa de chile poblano** (3 pcs) \*6\*8 10.5  
Baby scallops, poblano chili sauce

**Ceviche de gamba roja con leche de tigre de zanahoria** \*2 15  
Red prawns, carrot, habanero chili, townerries

## LUNCH SPECIAL

Every saturday and sunday from 12:00 till 16:00

**Chilaquiles divorciados** †VEG \*3\*6 8  
Heirloom corn, fried egg, black beans, cheese

Add:

\* Iberico chorizo 3  
\* Pork belly 3  
\* Extra sunny side up 2

## CHEF'S MENU

Served for 2 pax

37.5 pp.

- \* Totopos with 3 salsas
- \* Vieiras con salsa de chile poblano
- \* Ceviche de gamba roja
- \* Tostadas de calabacitas
- \* Tacos de pollo frito
- \* Tacos de cordero
- \* 1 dessert to choose

Add a portion of 2 tortillas or tostadas 1.5

**Tostadas de calabacitas** (2 pcs) †VEG 9  
Zucchini, tomato, cumin, salted cheese

**Tostadas de steak tartare ahumado** (2 pcs) \*3 14  
Dry aged bavette, bone marrow, jalapeño, lime

**Salsifis en mole de novia con huitlacoche** †VEG \*CHEF'S FAVOURITE\* \*5\*7 12.5  
Salsify, white mole, coconut milk, corn truffle

**Quesadilla de hongos con frijoles** †VEG \*6 7.5  
Mushrooms, black beans, buffalo mozzarella

**Quesadilla simple con salsa verde** †VEG \*6 5  
Simple quesadilla, homemade green sauce

**Tacos de bacalao frito, salsa vizcaina y col lombarda** (2 pcs) \*1\*3\*4 13.5  
Cod loin in tempura, red cabbage, Elstar apple

**Tacos de cordero lechal con mole verde** (2 pcs) \*5\*6\*7 14  
Lamb, green mole, feta, pistache, chervil

**Tacos de calamar con chorizo iberico y xnipec** (2 pcs) \*8 11.5  
Calamari, fresh iberico chorizo, xnipec sauce

**Tacos de carne asada** (2 pcs) 12.5  
Beef skirt steak, garlic ranchera, onion compote

**Tacos de castacán** (2 pcs) 11  
Pork belly, pico de gallo, habanero, radish

**Tacos de pollo crujiente** (2 pcs) \*1\*3 12.5  
Crunchy chicken thighs, pickle, chipotle

## DESSERTS

**Tarta de chocolate Colima** \*1\*3\*4 8.5  
Mexican cacao, coconut chili ice cream

**Pan de elote con cajeta y hierbaluisa** GLUTENFREE \*3\*6 8.5  
Corn cake, dulce de leche ice cream, vanilla, lemon verbena

Homemade Cocktail Ice Creams by



**Mezcal espresso martini** (2 scoops) \*6 7  
Coffee liqueur, mezcal, espresso

**Pineapple Mexican Daiquiri Sorbet** (2 scoops) 7  
Fresh pineapple, rum, habanero

Allergies: \* 1. Gluten \* 2. Shellfish \* 3. Eggs \* 4. Fish \* 5. Peanuts & Nuts \* 6. Milk \* 7. Sesame \* 8. Mollusc

Colima is ontstaan om de ongelofelijke eetcultuur, ingrediënten en gastvrijheid te eren, die men door geheel Mexico aantreft.

De eerste bouwsteen daarin is natuurlijk de tortilla. Onze partner Nixtamaiz importeert alleen maar non-GMO organische mais, direct van Mexicaanse boeren. De tortillas worden dagelijks vers bereid in zijn ambachtelijke Tortilleria in Aalsmeer.

**Totopos con tres salsas** ↓VEG \*2 6.5  
Mais nachos, huisgemaakte salsa's

**Vieiras con salsa de chile poblano** (3 pcs) \*6\*8 10.5  
Baby coquilles, poblano chili saus

**Ceviche de gamba roja con leche de tigre de zanahoria** \*2 15  
Rode gamba, wortel, habanero peper, tomerrie tomaat

## LUNCH SPECIAL

Iedere zaterdag en zondag van 12.00 tot 16.00

**Chilaquiles divorciados** ↓VEG \*3\*6 8  
Heirloom mais, gebakken eieren, zwarte bonen, kaas

Voeg extra toe:

\* Iberico chorizo 3  
\* Buikspek 3  
\* Extra spiegelei 2

## CHEF'S MENU

Vanaf 2 personen

37.5 pp.

- \* Mais nachos met huisgemaakte salsa's
- \* Baby coquilles met poblano chili saus
- \* Ceviche van rode gamba
- \* Tostada van courgette
- \* Taco krokante kip
- \* Taco met lamsvlees
- \* Dessert naar keuze

Voeg 2 tortillas of tostadas toe

1.5

**Tostadas de calabacitas** (2 pcs) ↓VEG 9  
Courgette, tomaat, komijn, verse kaas

**Tostadas de steak tartare ahumado** (2 pcs) \*3 14  
Bavette steak tartaar, beenmerg, jalapeño, limoen

**Salsifis en mole de novia con huitlacoche** ↓VEG \*CHEF'S FAVOURITE\* \*5\*7 12.5  
Schorseneren, witte mole, kokos melk, mais truffel

**Quesadilla de hongos con frijoles** ↓VEG \*6 7.5  
Champignons, zwarte bonen, mozzarella

**Quesadilla simple con salsa verde** ↓VEG \*6 5  
Quesadilla, huisgemaakte groene saus

**Tacos de bacalao frito, salsa vizcaina y col lombarda** (2 pcs) \*1\*3\*4 13.5  
Kabeljauw tempura, rode kool, Elstar appel

**Tacos de cordero lechal con mole verde** (2 pcs) \*5\*6\*7 14  
Lamsvlees, groene mole, feta, pistache, kervel

**Tacos de calamar con chorizo iberico y xnipec** (2 pcs) \*8 11.5  
Verse calamari, Iberico chorizo, habanero peper

**Tacos de carne asada** (2 pcs) 12.5  
Bief middenrif, knoflook ranchera saus, uien compote

**Tacos de castacán** (2 pcs) 11  
Buikspek, pico de gallo, habanero, radijs

**Tacos de pollo crujiente** (2 pcs) \*1\*3 12.5  
Gefrituurde kip, augurk, chipotle peper

## DESSERTS

**Tarta de chocolate Colima** \*1\*3\*4 8.5  
Mexicaanse cacao, kokos chili ijs

**Pan de elote con cajeta y hierbaluisa** GLUTENFREE \*3\*6 8.5  
Mais cake, dulce de leche ijs, vanille, citroen verveine

Homemade Cocktail Ice Creams by



**Mezcal espresso martini** (2 bolletjes) \*6 7  
Koffie likeur, mezcal, espresso

**Pineapple Mexican Daiquiri Sorbet** (2 bolletjes) 7  
Verse ananas, rum, habanero